

RecetaKA

DELICIAS DE VAINILLA

Ingredientes para 15 unidades:

300 gr de leche condensada / 250 g de harina de trigo / 1 sobre de levadura / 4 huevos / 150 g de aceite/ 1 cda de esencia de vainilla / azúcar glas para espolvorear / 15 moldes de papel / canela molida / sal



Elaboración

1. Batir en un cuenco los huevos y la leche condensada hasta que blanqueen
2. Añadir el aceite al hilo. Batir hasta integrar todos los ingredientes. Precalentar el horno a 185º
3. Agregar la vainilla y una pizca de canela. Batir hasta que la mezcla quede cremosa.
4. Tamizar la harina y la levadura en polvo sobre la mezcla e integrar con movimientos envolventes
5. Verter la mezcla en los moldes recordando no sobrepasar las $\frac{3}{4}$ partes del molde.
6. Hornear aproximadamente 18 minutos a 185º

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños